VORWERK

Le meilleur pour votre famille

Thermomix & Vous

Votre magazine culinaire



Cuisinez comme le Chef :
Eric Guérin invite Jean-Luc Wahl

Actualités :
Financez facilement votre Thermomix !
« Cuisinez comme les Chefs ... » en vente dans notre boutique !

16 fiches recettes
équilibrées d'après fêtes, Saint-Valentin, chinoises, quotidiennes et familiales...

N° 23 Hiver-Printemps 2010

Thermomix

Sommaire

Info Recettes

- **Les recettes sont conçues pour 4 personnes, sauf indications contraires.**
- Signification des pictogrammes indiqués dans les recettes :

Léger — Économique — Un temps d'avance — Créatif — Rapide — Sans gluten — Végétarien

Magazine trimestriel édité par :
Vorwerk France Thermomix
5 rue Jacques Daguerre,
case postale 40626 - 44306 Nantes Cedex 3
02 518 547 47 - www.thermomix.fr

Directeur de la publication et de la rédaction : Frédérika Jader
Développement des recettes : Anne-Laure Allien
Direction artistique : Anne Le Corre
Photos pages 1, 5, 7, 9, 11 et 13 : D3 Studio, sauf mentions spéciales
Stylisme : Gaëlle Gourmand : pages 1, 5, 7, 9, 11
Impression : Imprimerie Wauquier 78270 Bonnières-sur-Seine
01 30 93 13 13 - www.imprimerie-wauquier.com
ISSN : 1950-4799

Edito



Chère cliente, cher client,

Tous mes vœux vous accompagnent pour que 2010 vous apporte beaucoup de joie et de bonheur à partager en famille.

La nouvelle année vient à peine de s'installer, mais croyez-moi elle promet déjà d'être riche en nouveautés et foisonnante de nouvelles recettes à réaliser avec votre fidèle Thermomix !
Toute l'équipe Thermomix vous a concocté de nombreuses offres afin de profiter encore davantage de votre TM 31. Nouveaux livres disponibles, nouveaux cadeaux, nouvelles animations, beaucoup de surprises sont à découvrir tout au long de ce premier trimestre : la période des cadeaux n'est jamais révolue ! Retrouvez toutes nos actualités en pages 3 et 4.
Toujours à la recherche de nouvelles saveurs, vous allez découvrir nos nouvelles recettes équilibrées : vous pourrez vous réchauffer des frimas de l'hiver autour d'un copieux velouté de pois cassés, vous régaler "léger" autour de brochettes de lapin, pomme et pruneaux à la vapeur. Partagez en famille des recettes comme la marmite de palourdes ou les macaronis aux petits légumes. A l'occasion de la Saint-Valentin, concoctez des petits plats raffinés tels que les brochettes de St Jacques et leur sauce citronnelle et orange. Le 14 février 2010 sera également l'occasion de célébrer le nouvel an chinois avec des recettes asiatiques rapides et parfumées : bœuf à l'orange, riz aux 8 trésors et d'autres saveurs encore à découvrir parmi nos fiches recette dès la page 5.
Notre chef Eric Guérin a choisit de nous emmener loin de ses marais Guérandais vers une terre tout aussi accueillante : l'Alsace où le chef Jean-Luc Wahl a élaboré rien que pour vous 2 recettes de gibier faciles et originales.
Mixie, quant à elle, s'est laissée tenter par la recette pour le moins odorante des enfants : le roulochmoute géant, à adopter par les petits et les grands fondus de fromage !
Enfin, toujours à votre écoute et sensibles à votre opinion, je vous invite à vous rendre nombreux sur notre site internet afin de répondre à notre enquête de satisfaction concernant les différentes publications du magazine *Thermomix & Vous*. Un grand merci à vous tous qui partagez au quotidien notre plaisir de cuisiner avec Thermomix.

Frédérika Jader
Responsable Marketing et support des ventes Thermomix

Agenda des Ateliers culinaires

Rejoignez-nous avec ou sans amis à un atelier culinaire dans une de nos agences régionales.

29 janvier
5 mars
26 mars



Pour vous inscrire contactez le 02 518 547 47 ou sur notre site www.thermomix.fr rubrique atelier culinaire !
Afin de garantir la qualité des démonstrations, les places sont limitées et seules les personnes inscrites POURRONT ETRE admises.

Saveurs et envies de hiver-printemps

Les Légumes
- Chou de Bruxelles, pissenlit, topinambour

Les Fruits
- Orange, pamplemousse, pomme

Les Poissons
- Turbot, plie, saumon, raie

Les Viandes
- Veau, poule, oie, agneau

“Encore quelques jours pour profiter de notre OFFRE EXCEPTIONNELLE !



Jusqu'au 14 février 2010

OFFREZ-VOUS VOTRE THERMOMIX*

En 10 fois pour 99,93€ / mois**

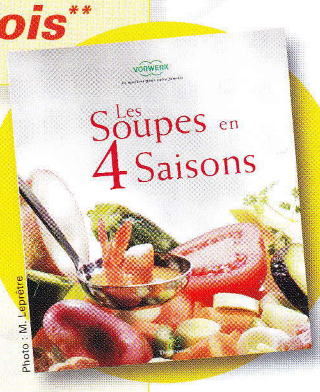


Photo : M. Leprêtre

Et recevez en cadeau le livre « Les soupes en 4 saisons »***

...Traversez les saisons et réalisez des soupes chaudes ou froides, salées ou sucrées.

Pour tout renseignement, contactez votre conseiller ou notre service client au **02 518 547 47** ou rendez-vous sur notre site ***www.thermomix.fr***

*uniquement en France métropolitaine

*coût de crédit inclus, soit 3,03 € / mois TTC pendant 10 mois (soit 30,30 € TTC au total)

** valeur : 30 € TTC

Avec notre partenaire COFIDIS


Photo : M. Leprêtre

Photo : M. Leprêtre

Photo : M. Leprêtre

“Prolongez la période des fêtes...

Vous avez 2 fois plus envie de cuisiner avec votre TM 31 ?
Vous voulez partager 2 fois plus avec vos convives ?

Depuis le 30 décembre et jusqu'au 28 février 2010

Offrez-vous un 2ème bol complet et profitez de notre offre de 20 % de remise sur votre bol complet* !

Soit **184** € TTC au lieu de **230** €**



Rendez-vous dans notre boutique pour passer commande ***www.thermomix.fr / rubrique boutique*** ou contactez dès maintenant notre service client au ***02 518 547 47***

*comprenant 1 bol, 1 socle, 1 jeu de couteaux, 1 gobelet, 1 fouet, 1 joint et 1 couvercle.
**hors frais de port d'un montant de 6,50 € en France métropolitaine.*

« La cuisine des Grands Chefs vous semble inaccessible ?

Thermomixez-vous en Grand Chef grâce aux recettes de quelques grands noms de la cuisine créative et gastronomique française...


Photo : M. Leprêtre


Photo : M. Leprêtre

Faîtes partager la douceur des brownies au chocolat et ganache noisettes d'Anne-Sophie PIC, seule femme à avoir obtenu 3 étoiles ! Régalez votre famille avec la recette de tagine d'agneau de David Zuddas ou encore plongez-vous dans le monde créatif de Thierry Marx et bien d'autres encore !

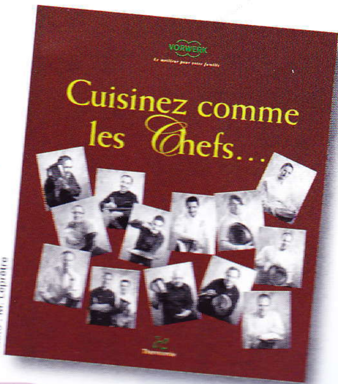


Photo : M. Leprêtre

Le livre « Cuisinez comme les Chefs... » est en vente dans notre boutique !

Vous pouvez vous le procurer dès à présent auprès de notre service client au **02 518 547 47** ou sur notre site ***www.thermomix.fr / rubrique Boutique***


Photo : M. Leprêtre


Photo : M. Leprêtre

« Nouvelle année rime avec... Santé !

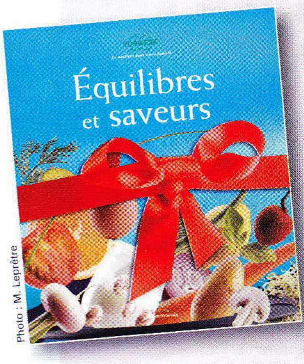


Photo : M. Leprêtre

Le Livre « Equilibres et Saveurs » est maintenant disponible en cadeau hôtesse !

Depuis le 4 janvier, pour l'organisation chez vous d'une réunion avec 3 invité(e)s désirant découvrir le TM 31, choisissez des recettes équilibrées, faciles à réaliser. Découvrez de nouvelles saveurs et de nouveaux ingrédients, mais aussi de nouvelles façons de vous alimenter de façon saine et équilibrée !

Grâce aux précieux conseils de notre nutritionniste Anne Bernabeu, nous vous proposons des recettes légères, savoureuses, végétariennes ou sans gluten ou encore originales pour vous maintenir en forme toute l'année !


Photo : M. Leprêtre
Photo : M. Leprêtre
Photo : M. Leprêtre



Photo : M. Leprêtre
Photo : M. Leprêtre
Photo : M. Leprêtre

Contactez vite votre conseillère pour organiser une dégustation culinaire chez vous ou encore le service client au **02 518 547 47**.

Choix actuel des livres "cadeau hôtesse"

Tous à vos agendas !

Vous désirez **découvrir** ou **redécouvrir** notre **TM 31** et ses multiples compétences ?

Nos agences organisent pour vous une grande journée portes ouvertes autour de délicieuses recettes.

RETENEZ LA DATE DU

VENDREDI 19 MARS

pour participer à ces nouvelles dégustations culinaires près de chez vous.

Pour tout renseignement, contactez votre conseiller ou contactez notre service client au ***02 518 547 47***.

VOTRE AVIS NOUS INTÉRESSE !

A partir du **18 JANVIER**, rendez-vous nombreux sur notre site internet afin de répondre à notre enquête de satisfaction sur notre magazine ***"Thermomix&Vous"*** !

www.thermomix.fr/magazine

et recevez 1 cadeau surprise !

Marmite aux palourdes (Clam Chowder)



Tourte créole



Macaroni aux 5 légumes colorés



Beghir « crêpes aux mille trous »



Tourte créole

Poisson

Valeur nutritionnelle par portion > 605 kcal • 2525 kJ • 54 g de protéines • 29 g de glucides • 30 g de lipides

Préparation : 15 mn + Thermomix : 28 mn + Cuisson au four : 40 mn + Attente : 24 h

Pour 8 personnes

100 g d'emmental

Chiquetaille de morue :
600 g de morue salée
Eau

Pâte brisée :
300 g de farine type 55
150 g de beurre et un peu pour le moule
100 g d'eau
1 c. à café de sel

Sauce béchamel créole :
4 c. à soupe d'huile
100 g d'oignons
2 cives
1/4 de piment oiseau
60 g de beurre
60 g de farine
3 pincées de muscade
500 g de lait
1 pincée de sel

- Couper le fromage en gros morceaux, les placer dans le bol et râper pendant 5 sec / vit 8. Débarrasser et réserver.
- La chiquetaille de morue : 24 h avant, couper la morue en gros morceaux et la faire tremper dans un grand volume d'eau. Changer l'eau au moins une fois.
- Verser l'eau dans le bol et placer la morue dans le panier de cuisson. Puis programmer 15 mn / 100° / vit 2.
- A la fin de la cuisson, vider l'eau du bol et y placer les morceaux de morue, faire 4 impulsions de turbo et débarrasser dans un saladier.
- La pâte brisée : placer tous les ingrédients dans le bol et programmer 1 mn / / . Placer dans un saladier et réserver au frais pendant au moins 20 mn.
- La béchamel : verser l'huile, les oignons et la cive dans le bol et programmer 4 mn / 90° / vit 4.
- Ajouter le reste des ingrédients de la béchamel et cuire 7 mn / 90° / vit 4.
- Préchauffer le four à 180° (th. 6). Beurrer et fariner un plat rectangulaire (30x40 cm) environ. Etaler la pâte sur le plan de travail préalablement fariné et foncer le plat à tarte. Poser dessus des haricots secs et enfourner pendant 15 mn à 180°.
- Au sortir du four, garnir avec la chiquetaille de morue, verser la béchamel, parsemer de fromage et enfourner à nouveau pendant 25 mn à 180°.

Marmite aux palourdes (Clam Chowder)

Poisson

Valeur nutritionnelle par portion > 316 kcal • 1320 kJ • 12 g de protéines • 20 g de glucides • 21 g de lipides

Préparation : 20 mn + Thermomix : 45 mn + Attente : 30 mn

Pour 6 personnes

Pour faire tremper :
1 000 g de palourdes moyennes
1 500 g d'eau froide
1 poignée de sel

La soupe :
150 g d'oignons coupés en 2
450 g d'eau
20 g de beurre
150 g de lardons (facultatif)
120 g de tiges de céleri émincées finement (3 mm)
120 g de poireau émincé finement (2 mm)
1 feuille de laurier
2 c. à café de thym
400 g de pommes de terre, coupées en cubes (1 cm)
1 c. à café de sel
200 g de lait
1 c. à café de maïzena
200 g de crème liquide (20% de mg)
2 pincées de poivre de moulin

- Mettre les palourdes dans l'eau froide salée pendant 30 mn minimum afin qu'elles rejettent le sable. Puis placer les palourdes dans le panier de cuisson, les rincer sous l'eau froide et réserver.
- Mettre l'oignon dans le bol, hacher 3 sec / vit 5. Transférer dans un récipient et réserver. Nettoyer le bol.
- Verser l'eau dans le bol, amener à ébullition 7 mn / 100° / vit 1.
- Insérer le panier de cuisson contenant les palourdes et faire cuire 5 mn /100° / vit 4.
- Retirer le panier de cuisson. Vérifier la cuisson des palourdes, prolonger la cuisson de 2 mn si toutes les coquilles ne sont pas ouvertes. Filtrer le liquide de cuisson au dessus d'un récipient et réserver. Conserver 12 palourdes dans leur coquille pour la finition. Décoquiller les autres et les ajouter au jus de cuisson.
- Mettre le beurre et les lardons et faire rissoler 5 mn / Varoma / / vit 1.
- Puis ajouter les oignons, le céleri et le poireau et faire rissoler 6 mn / Varoma / / vit 1. Ajouter le laurier, le thym et les dés de pommes de terre, le sel et le jus de cuisson dans les palourdes, faire cuire 15 mn / 100° / / vit 1.
- Dans un bol mélanger la Maizena avec 50 g de lait. Verser le mélange dans le bol avec le lait restant et la crème, faire cuire 5 mn / 100° / / vit 1. Ajouter les palourdes, poivrer et mélanger avec la spatule.
- Servir bien chaud, agrémenter des palourdes dans leur coquille.

Beghir « crêpes aux mille trous »

Dessert

Valeur nutritionnelle par portion > 624 kcal • 2602 kJ • 9 g de protéines • 51 g de glucides • 42 g de lipides

Préparation : 20 mn + Thermomix : 5 mn + Attente : 20 mn

Beghir :
600 g d'eau
1 c. à café de sucre
20 g de levure boulangère fraîche
250 g de semoule de blé très fine
1 c. à café de sel
100 g d'eau minérale gazeuse

Beurre au miel :
200 g de beurre
2 c. à café de miel d'acacia

Conseils Thermomix

Les beghir sont les crèpes venant du Maroc, elles sont trempées directement dans le beurre fondu au miel.
Comme les crèpes classiques vous pouvez les accompagner de sucre, confiture ou autres garnitures de votre choix.

- Les beghirs : mettre l'eau, le sucre et la levure dans le bol, chauffer 2 mn / 37° / vit 2.
- Ajouter la semoule de blé, le sel et l'eau minérale, mixer 30 sec / vit 7. Laisser reposer à température ambiante pendant 20 minutes.
- Préchauffer le four à 80°. Y placer une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson.
- Verser une louche de pâte dans une poêle anti-adhésive bien chaude, et former une crèpe de Ø 10 cm environ . Faire dorer de chaque côté, puis garder au chaud dans le four. Recommencer jusqu'à épuisement de la pâte.
- Le beurre au miel : dans le bol propre, placer le beurre et le miel, faire fondre 2 mn 30 sec / 60° / vit 3. Servir aussitôt avec les beghirs tièdes.

Macaroni aux 5 légumes colorés

Accompagnement

Valeur nutritionnelle par portion > 339 kcal • 1441 kJ • 13 g de protéines • 58 g de glucides • 6 g de lipides

Préparation : 15 mn + Thermomix : 36 mn

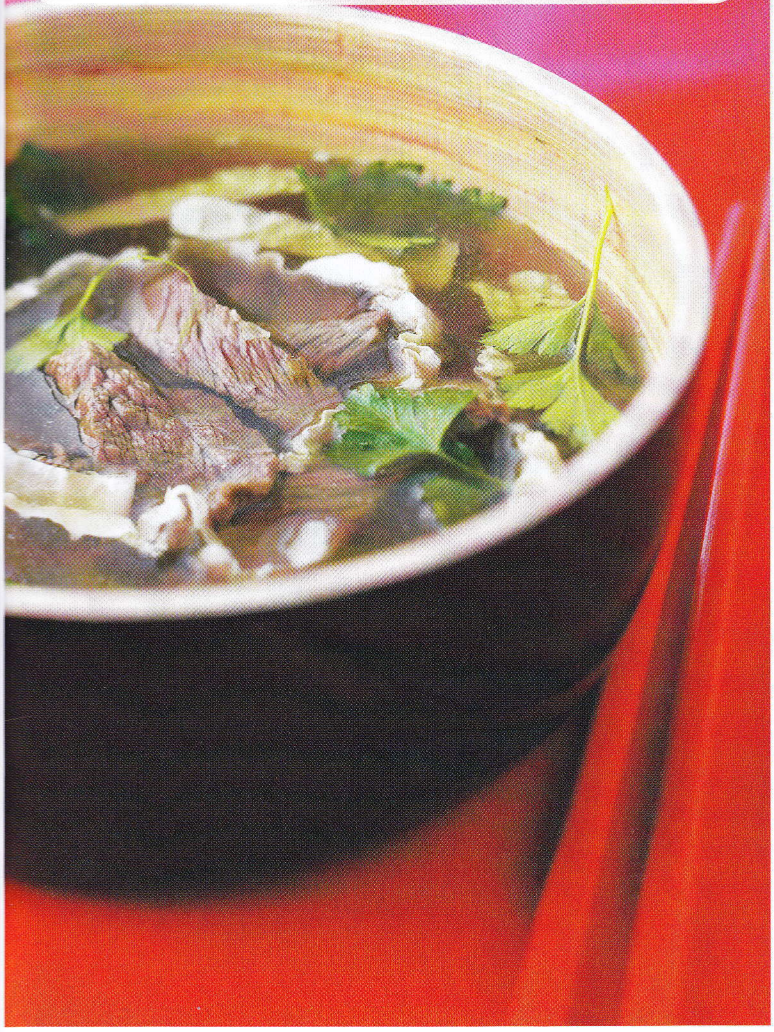
60 g de gruyère
1 500 g d'eau
Sel
200 g de brocolis (sans le pied)
8 petits choux de Bruxelles
2 carottes ou 1 grosse (200g)
1 branche de céleri
250 g de macaroni
1 oignon
2 gousses d'ail
400 g de sauce tomate
Poivre

Conseils Thermomix

Réalisez vous-même votre sauce tomate en suivant la recette du coulis de tomate p. 36 du livre "A table avec Thermomix".

- Couper le gruyère en morceaux dans le bol, mixer 10 sec /vit 7. Réserver le fromage râpé dans un petit récipient.
- Verser l'eau et 1 pincée de sel dans le bol, amener à ébullition 10 mn / 100° / vit 2.
- Pendant ce temps, nettoyer et éplucher les légumes. Détailler le brocoli en petits fleurets, les choux de Bruxelles en 4, la carotte et le céleri en fines rondelles. Disposer les légumes (sauf l'oignon et l'ail) dans le Varoma et les cuire à la vapeur 20 mn / Varoma / vit 2.
- Retirer le Varoma, insérer le fouet, verser les pâtes dans le bol et cuire le temps indiqué sur le paquet / 90° / / . Poser le Varoma sur le bol pour maintenir les légumes au chaud.
- Puis égoutter les pâtes avec les légumes dans le Varoma. Vider le bol. Mettre l'oignon et l'ail dans le bol, mixer 5 sec / vit 5.
- Ajouter la sauce tomate, saler et poivrer, mettre le Varoma en place pour maintenir son contenu au chaud et réchauffer 5 mn / Varoma / vit 2.
- Servir aussitôt les pâtes aux légumes avec la sauce tomate, parsemer de gruyère râpé.

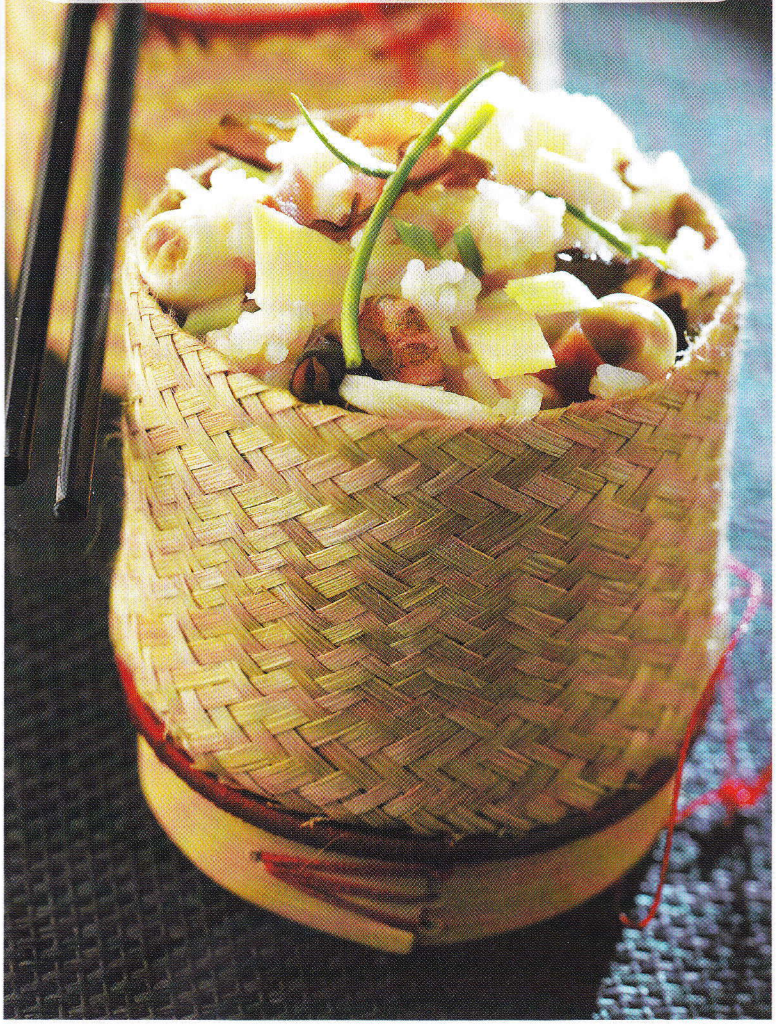
Consommé de bœuf



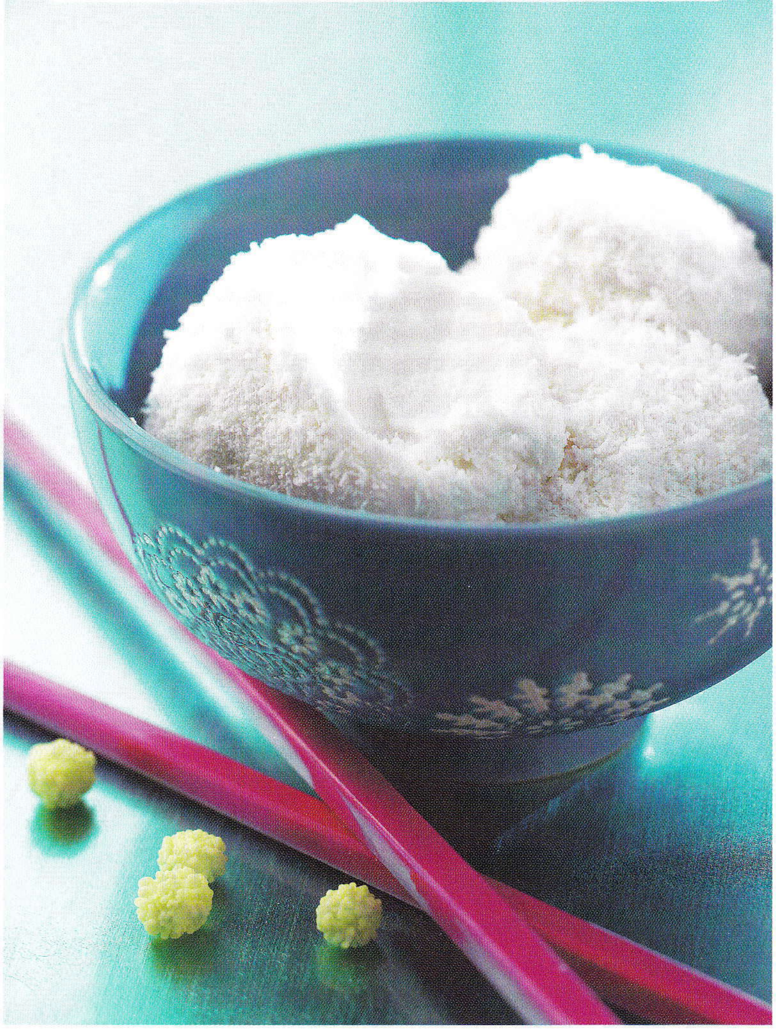
Bœuf à l'orange



Riz aux 8 trésors



Glace coco



Bœuf à l'orange

Plat

Valeur nutritionnelle par portion > 566 kcal • 2404 kJ • 20 g de protéines • 101 g de glucides • 8 g de lipides

Préparation : 15 mn + Thermomix : 12 mn + Attente : 1 h

600 g de viande de bœuf (basse côte)

Marinade :
30 g de sauce de soja douce
20 g de vinaigre de riz ou mirin
2 pincées de sel
Poivre de Sichuan
1 c. à café de Maïzena

Sauce :
1 cm de gingembre frais et pelé
1/2 oignon
2 cives ou 10 g de basilic frais ou surgelé
20 g d'huile
1 orange non traitée
1/2 cube de bouillon
100 g d'eau
30 g de sauce de soja
3 gouttes de Tabasco, facultatif

Conseils Thermomix

Servir aussitôt bien chaud avec du riz aux 8 trésors ou des nouilles chinoises.
Afin d'éviter l'amertume de l'orange, faîtes blanchir le zeste 3 mn dans de l'eau bouillante avant de l'utiliser dans vos préparations culinaires.

- Emincer la viande en fines lamelles. Réserver. Verser les ingrédients de la marinade dans le bol et mélanger 10 sec / vit 4.
- Ajouter la viande et mélanger avec la spatule pour bien imprégner la viande. Laisser mariner 1 h. Au bout de ce temps transférer la viande dans le panier de cuisson posé sur un récipient et réserver. Essuyer le bol.
- Eplucher le gingembre et l'oignon, les placer dans le bol. Couper grossièrement les cives, les ajouter dans le bol, verser l'huile et hacher 5 sec / vit 5. Racler les parois du bol.
- Puis faire rissoler 5 mn / Varoma / .
- Pendant ce temps zester finement l'orange, récupérer le jus. A la sonnerie ajouter le zeste et le jus, le bouillon, l'eau, la sauce soja et le Tabasco dans le bol ; insérer le panier de cuisson et programmer 8-10 mn / Varoma / vit 2. Ôter le gobelet. Remuer la viande de temps en temps à travers l'ouverture du couvercle avec la spatule pour avoir une cuisson bien homogène.
- A la sonnerie verser la viande dans le bol et mélanger le tout à l'aide de la spatule.

Consommé de bœuf

Entrée

Valeur nutritionnelle par portion > 270 kcal • 1134 kJ • 23 g de protéines • 13 g de glucides • 14 g de lipides

Préparation : 15 mn + Thermomix : 24 mn

120 g de chou chinois
1 cm de gingembre frais
2 brins de cives
1 300 g de bouillon de volaille (ou 1 cube et 1 300 g d'eau)
100 g de châtaignes d'eau en conserve égouttées*
1/2 piment rouge oiseau
4 c. à soupe de sauce de soja
3 c. à soupe de vin de riz ou mirin
400 g de viande de bœuf (filet ou viande à fondue)
5 brins de coriandre fraîche
Sel
Poivre

Conseils Thermomix

Vous pouvez également faire un assortiment de différentes viandes émincées finement.

**en épiceries asiatiques*

- Nettoyer les légumes, éplucher le gingembre. Placer le gingembre et la cive dans le bol, hacher 5 sec / vit 5.
- Verser le bouillon, ajouter les châtaignes d'eau, le piment, le soja, le mirin et porter à ébullition 10 mn / 100° / / .
- Pendant ce temps détailler le chou en lanières de 1 cm de large, les placer dans le Varoma. Emincer le bœuf en lamelles fines.
- A la sonnerie, mettre le Varoma en place et programmer 10 mn / Varoma / / .
- Puis retirer le Varoma, ajouter le chou, le bœuf, la moitié de la coriandre dans le bol, saler et poivrer tasser avec la spatule et programmer 4-6 mn / 90° / / .
- Servir bien chaud, parsemer de la coriandre restante.

Glace coco

Dessert

Valeur nutritionnelle par portion > 367 kcal • 1523 kJ • 6 g de protéines • 18 g de glucides • 30 g de lipides

Préparation : 5 mn + Thermomix : 2 mn + Attente : 6 h

100 g de lait concentré sucré
400 g de lait de coco non sucré
100 g de lait entier
40 g de noix de coco râpée pour la finition

Conseils Thermomix

Servez seul ou avec un moelleux au chocolat, ou pour confectionner des milk-shakes coco.

- Placer tous les ingrédients dans le bol (sauf la noix de coco râpée) et mixer 1 mn / vit 8.
- Verser la préparation dans des bacs à glaçons et congeler pendant au moins 4 h.
- 10 minutes avant de servir, placer au réfrigérateur puis découper la préparation en gros cubes. Les verser dans le bol et mixer pendant 1 mn / vit 10 en aidant de la spatule.
- Former des boules de glace et saupoudrer de noix de coco.

Riz aux 8 trésors

Accompagnement

Valeur nutritionnelle par portion > 271 kcal • 1140 kJ • 13 g de protéines • 35 g de glucides • 8 g de lipides

Préparation : 20 mn + Thermomix : 28 mn + Attente : 3 h

Pour 6 personnes

40 g de graines de lotus
Eau froide
200 g de riz blanc parfumé
50 g de riz gluant
4 champignons chinois déshydratés
1 grand bol d'eau chaude
1 petite saucisse fumée (50 g)
1 filet de blanc de poulet (100 g)
40 g de pousses de bambou en conserve, égouttées
1 oignon (500 g)
20 g d'huile
700 g d'eau
1 cube de bouillon
50 g de sauce de soja
10 g d'huile de sésame
1 c. à café de mélange "quatre-épices"
200 g de crevettes grises décortiquées
4 cives

Conseils Thermomix

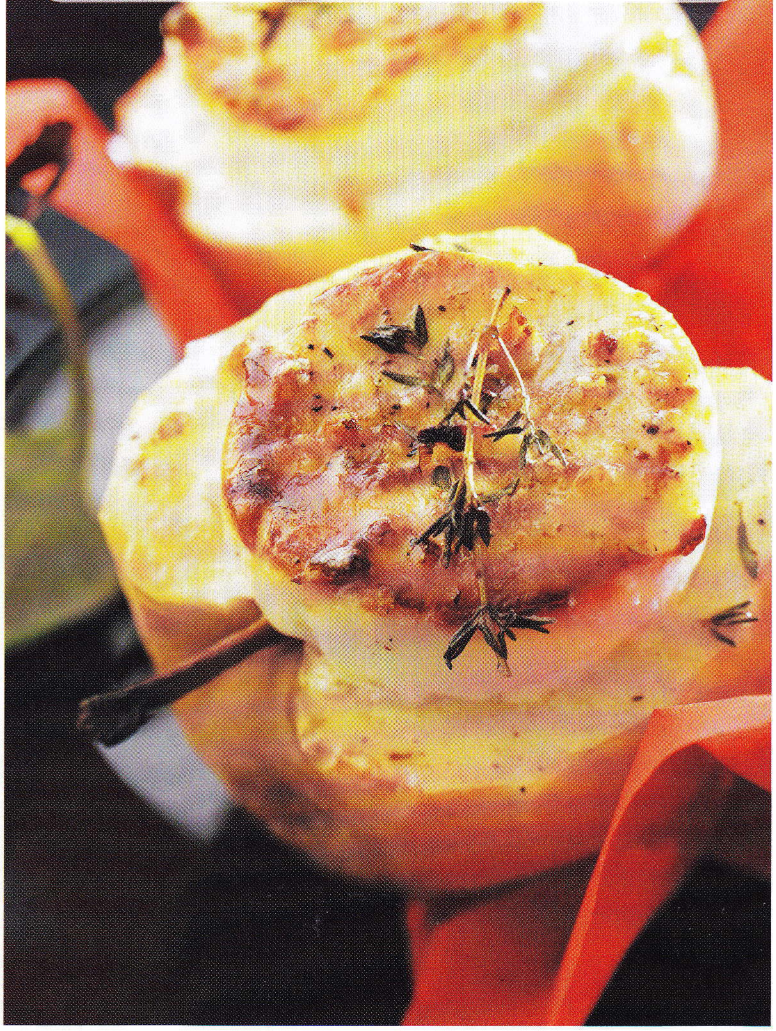
Les graines de lotus et le riz gluant se trouvent facilement dans les épiceries asiatiques.

- Préparer les ingrédients : 3 h avant, faire tremper les graines de lotus dans 1 bol d'eau froide.
- Peser les riz dans le panier de cuisson et les rincer abondamment sous l'eau froide. Laisser égoutter.
- Faire tremper les champignons dans de l'eau chaude pendant 20 mn. Pendant ce temps : détailler la saucisse, le poulet et les pousses de bambou en petits dés. Puis faire de même avec les champignons réhydratés. Réserver.
- Eplucher l'oignon et le couper en 2, le placer dans le bol, verser l'huile et hacher 5 sec / vit 5. Racler les parois du bol avec la spatule.
- Faire rissoler sans coloration 5 mn / Varoma / .
- Insérer le fouet. Ajouter le riz et cuire 2 mn / Varoma / /vit 1.
- Puis verser l'eau, le bouillon, le soja, l'huile de sésame et les épices et cuire pendant 10 mn / 100° / / vit 1. Ôter le gobelet.
- Ajouter les ingrédients en dés, les crevettes, les graines de lotus et programmer 7 mn / 90°/ / vit 1.
- Emincer finement la cive et l'incorporer au riz à l'aide de la spatule.

Cocktail "Coucher de soleil"



Pomme fondante au chèvre



Brochette de St Jacques sauce citronnelle-orange



Mousse caramel au beurre salé



Pomme fondante au chêvre

Entrée

Valeur nutritionnelle par portion > 108 kcal • 454 kJ • 4 g de protéines • 8 g de glucides • 7 g de lipides

Préparation : 5 mn + Thermomix : 16 mn + Cuisson au four : 5 mn

- 10 g de cerneaux de noix
- 200 g d'eau
- 2 petites pommes acidulées (200 g)
- ½ jus de citron
- 4 fromages de chèvre crèmeux (Rocamadour)
- Poivre
- 4 brins de thym
- 4 c. à café de miel liquide

Conseils Thermomix

Pour faire tenir les pommes droites dans le Varoma, posez le papier sulfurisé sur du gros sel. Servez avec une salade "mesclun" et une vinaigrette à l'huile de noix.

- Placer les noix dans le Thermomix et les hacher 5 sec / vit 7. Les débarrasser dans un récipient, réserver.
- Couper 4 feuilles de papier sulfurisé (30 cm environ). Nettoyer les pommes, ne pas les éplucher, retirer le cœur, les citonner, les placer sur le papier sulfurisé côté peau. Poser le fromage sur les 1/2 pommes, poivrer et poser 1 branche de thym sur chacun. Refermer les papillottes et les poser dans le Varoma.
- Verser l'eau dans le bol, mettre le Varoma en place et programmer 15 mn / Varoma/ vit 2.
- Préchauffer le four à 210° (th 7) position grill. Au moment de servir, ouvrir les papillottes, les poser sur la plaque de four, arroser le fromage avec 1 filet de miel, parsemer de noix hachées. Enfourner 5 mn à 210°. Servir tiède.

Cocktail "Coucher de soleil"

Boisson

Valeur nutritionnelle par portion > 403 kcal • 1686 kJ • 3 g de protéines • 44 g de glucides • 17 g de lipides

Préparation : 5 mn + Thermomix : 1 mn

Pour 2 verres

- 8 glaçons
- 40 g de sirop de cerise ou de fraise des bois
- 100 g de jus d'orange
- 1 blanc d'œuf
- 150 g de Cointreau
- 100 g de crème liquide
- 1 c. à café d'eau de fleur d'oranger (facultatif)
- 200 g de limonade

Conseils Thermomix

Décorez de petites brochettes de fruits frais.

- Placer 1 glaçon dans chaque verre et réserver les autres glaçons. Faire couler le sirop de cerise sur le glaçon.
- Verser tous les ingrédients sauf la limonade dans le bol et mixer 1 mn / vit 9.
- Verser aussitôt dans les verres et compléter trés doucement avec la limonade.

Mousse caramel au beurre salé

Dessert

Valeur nutritionnelle par portion > 390 kcal • 1398 kJ • 6 g de protéines • 62 g de glucides • 7 g de lipides

Préparation : 20 mn + Thermomix : 13 mn + Attente : 4 h

Pour 8 personnes

- 3 feuilles de gélatine (2 g / feuille) et un grand bol d'eau froide

Crème anglaise :
- 450 g de lait, entier
- 4 jaunes d'œufs
- 70 g de sucre vanillé thermomix

Caramel au beurre salé :
- 300 g de sucre en poudre
- 1 trait de citron ou 1 c. à soupe d'eau
- 75 g de crème liquide
- 3 pincées de fleur de sel

Blancs montés :
- 4 blancs d'œufs
- 1 trait de jus de citron ou du sel

Conseils Thermomix

Pour un résultat plus aérien, montez 200 g de crème en Chantilly et incorporez-la à la crème tiédie.

- Faire tremper la gélatine dans l'eau froide.
- La crème anglaise : verser tous les ingrédients de la crème dans le bol et programmer 8 mn / 80° / vit 4.
- A la sonnerie ajouter la gélatine bien essorée à la crème anglaise et mélanger pendant 30 sec / vit 3.
- Préparer le caramel : verser le sucre dans une casserole avec un trait de citron et cuire jusqu'à obtention d'un caramel brun clair. Incorporer petit à petit la crème puis la fleur de sel.
- Ajouter le caramel à la crème et mélanger 15 sec / vit 6. Laisser tiédir dans un saladier.
- Dans le bol parfaitement propre insérer le fouet. Verser les blancs et le citron, fouetter pendant 4 mn / vit 4 en augmentant progressivement la vitesse.
- Incorporer les blancs montés à la crème anglaise caramel. Placer au frais pendant au moins 4 h.

Brochette de St Jacques sauce citronnelle-orange

Poisson

Valeur nutritionnelle par portion > 350 kcal • 1450 kJ • 42 g de protéines • 10 g de glucides • 26 g de lipides

Préparation : 20 mn + Thermomix : 33 mn

Pour 2 personnes (plat)
Pour 4 personnes (entrée)

Brochettes de St Jacques :
- 4 bâtons de citronnelle fraîche
- 16 noix de Saint-Jacques sans coquilles, nettoyées

Sauce :
- 10 g d'huile
- 1/2 oignon (30 g)
- 1 cm de gingembre frais pelé
- 2 oranges à jus
- 200 g d'eau
- 1/2 cube de bouillon
- 1 jaune d'œuf
- 1 œuf
- 100 g de beurre 1/2 sel
- Poivre cinq baies

Brunoise carotte-céleri :
- 2 carottes (200 g)
- 2 branches de céleri prises dans le cœur (100 g)

Conseils Thermomix

Accompagnez de riz sauvage.
Si vous utilisez des St Jacques surgelées, faites-les décongeler dans du lait au préalable afin qu'elles conservent leur moelleux.

- Préparer les brochettes : couper la base des tiges de citronnelle (la partie renflée) et réserver pour la sauce. Eplucher les premières feuilles des tiges et égaliser les tiges pour avoir des "brochettes" de 12 à 15 cm environ. Enfiler 4 noix de St Jacques par tiges, les disposer dans le Varoma.
- Eplucher tous les légumes et le gingembre. Récupérer le jus des oranges.
- La sauce : couper l'oignon en 2, le placer dans le bol avec le gingembre, hacher 5 sec / vit 5.
- Ajouter l'huile et faire rissoler 7 mn / Varoma / ↺, ôter le gobelet. Pendant ce temps détailler les carottes et le céleri en fine brunoise et la placer dans le panier de cuisson.
- A la sonnerie, verser le jus d'orange, l'eau, le cube de bouillon, la citronnelle réservée, insérer le panier de cuisson et faire réduire pendant 10 mn /Varoma / vit 2, ôter le gobelet.
- Retirer le panier de cuisson, filtrer le jus de cuisson et le replacer dans le bol. Verser la brunoise sur le plateau vapeur, l'insérer dans le Varoma. Mettre le Varoma en place et programmer 8-10 mn (suivant la taille des St Jacques) /Varoma / vit 2. Puis réserver au chaud.
- Insérer le fouet, ajouter le jaune et l'œuf, le beurre coupé en petits morceaux, poivrer et programmer 7 mn / 80° / vit 3. Servir aussitôt les brochettes nappées de sauce et la brunoise de légumes.

Velouté de pois cassés



Brochette lapin, pomme, pruneaux



Maquereaux farcis aux herbes



Panacotta légère aux mandarines



Brochette lapin, pomme, pruneaux

Plat

Valeur nutritionnelle par portion > 359 kcal • 1510 kJ • 28 g de protéines • 26 g de glucides • 16 g de lipides

Préparation : 15 mn + Thermomix : 54 mn

Brochettes et légumes :
400 g d'eau
1 cube de bouillon
500 g de lapin désossé
2 pommes acidulées
8 pruneaux dénoyautés
8 feuilles de laurier
Sel
Poivre
4 pincées de cannelle en poudre
400 g de légumes (mini légumes en assortiment)

Sauce :
1 belle échalote
20 g d'huile
10 g de Maizena
30 g de porto ou madère
4 c. à soupe de crème légère

Conseils Thermomix

Vous pouvez réaliser la même recette avec du poulet ou de la dinde, elles aussi des viandes maigres.
Il est possible de confectionner 8 brochettes. Disposez-les dans le Varoma et sur le plateau vapeur. prolongez la cuisson de 10 mn.

- Les brochettes et les légumes : verser l'eau et le cube de bouillon dans le bol, programmer 10 mn / Varoma / vit 2.
- Pendant ce temps, couper les morceaux de lapin en gros cubes. Nettoyer les pommes et les couper en quartiers. Composer 4 ou 8 brochettes en alternant sans trop les serrer : cubes de lapin, pommes, pruneaux et feuilles de laurier. Les disposer dans le Varoma, saler, poivrer et saupoudrer de cannelle. Réserver.
- Placer les mini légumes dans le panier de cuisson, insérer le panier, mettre le varoma en place et programmer 30 mn / Varoma / vit 2.
- A la sonnerie, retirer le Varoma et le panier de cuisson. Placer les légumes avec les brochettes dans le Varoma. Conserver le jus de cuisson.
- La sauce : éplucher l'échalote, la placer dans le bol avec l'huile et mixer 5 sec / vit 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter la maïzena puis faire rissoler sans coloration pendant 3 mn / Varoma / ↺.
- Ajouter le reste des ingrédients et le bouillon, mettre le Varoma en place pour maintenir les ingrédients au chaud et faire épaissir la sauce pendant 10 mn / 90° / vit 2. Servir aussitôt.

Velouté de pois cassés

Entrée

Valeur nutritionnelle par portion > 227 kcal • 946 kJ • 14 g de protéines • 29 g de glucides • 6 g de lipides

Préparation : 5 mn + Thermomix : 42 mn

Pour 8 personnes

3 gousses d'ail
1 grosse carotte (200 g)
350 g de pois cassés
1 400 g de bouillon de légumes ou 1 cube de bouillon et 1 400 g d'eau
1 feuille de laurier
3 brins de thym
2 c. à café de sel
Poivre

Pour la finition :
100 g de lardons fumés (ou tranches de lard)
50 g de crème (facultatif)

Conseils Thermomix

Réalisez facilement une purée de pois cassés en diminuant la quantité de bouillon de moitié.
Variante marocaine :
Ajoutez 1 c. à café de cumin à la cuisson. Au moment de servir ajoutez un filet d'huile d'olive et saupoudrez le velouté de paprika en poudre. Supprimez les lardons.

- Eplucher l'ail et la carotte. Couper la carotte en morceaux dans le bol, ajouter l'ail et hacher 5 sec / vit 5.
- Puis ajouter les pois cassés, le bouillon, le laurier et le thym et programmer 40 mn/ 90° / vit 2.
- A la sonnerie ajouter l'assaisonnement et mixer 1 mn / vit 10.
- Pour la finition : faire revenir les lardons dans une poêle antiadhésive jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
- Servir bien chaud avec un filet de crème et quelques lardons.

Panacotta légère aux mandarines

Dessert

Valeur nutritionnelle par portion > 215 kcal • 800 kJ • 2 g de protéines • 22 g de glucides • 11 g de lipides

Préparation : 10 mn + Thermomix : 22 mn + Attente : 3 h

Pour 8 verres

Panacotta légère :
400 g de crème légère liquide
400 g de lait écrémé
80 g de miel liquide de fleurs
1 c. à soupe d'agar-agar rase en poudre
1 c. à café d'eau de fleur d'oranger (facultatif)

Coulis de mandarine :
6 mandarines (400 g)
6 c. à soupe de miel ou 2 c. à soupe d'édulcorant

Conseils Thermomix

Servir très frais.
Le miel peut être remplacé par un édulcorant dans le cadre d'un régime strict.
Variante sans lactose : substituez la crème et le lait par de la crème et du lait de soja ou de riz.

*Peler à vif : retirer le zeste et la peau blanche des agrumes afin de ne garder que la chair.

- La panacotta : Verser tous les ingrédients sauf la fleur d'oranger dans le bol et programmer 10 mn / 100° / vit 2. Ôter le gobelet.
- Puis ajouter la fleur d'oranger et mélanger 10 sec / vit 7, avec le gobelet. Répartir la préparation entre les ramequins ou de jolis verres, laisser refroidir avant de placer au frais pendant au moins 3 h.
- Le coulis de mandarine : peler les fruits à vif*, placer les quartiers dans le bol avec le miel et cuire pendant 10 mn / 80°/ vit 1.
- Puis mixer pendant 1 mn / vit 9 pour obtenir une purée fine. Laisser refroidir avant de servir.

Maquereaux farcis aux herbes

Poisson

Valeur nutritionnelle par portion > 563 kcal • 2 354 kJ • 31 g de protéines • 28 g de glucides • 36 g de lipides

Préparation : 15 mn + Thermomix : 21 mn

4 maquereaux de taille moyenne (160 g / unité)
8 biscottes ou du pain dur
1 citron
20 g de persil
20 g de ciboulette
50 g d'huile d'olive
1 c. à café de sel
Poivre noir
300 g d'eau

Conseils Thermomix

Vous pouvez également utiliser des grosses sardines.
Accompagnez de pommes de terre au four.

*Peler à vif : retirer le zeste et la peau blanche des agrumes afin de ne garder que la chair.

- Vider les maquereaux et les essuyer avec un papier absorbant. Les poser dans le varoma.
- Placer les biscottes dans le bol et mixer 10 sec / vit 10. Débarraser dans un petit récipient.
- Eplucher le citron à vif*. Garder 2 quartiers, détailler quelques fines lanières dans le zeste. Placer la pulpe restante dans le bol avec les herbes et hacher 10 sec / vit 7.
- Puis ajouter l'huile et la chapelure et mélanger 10 sec / vit 5.
- Verser l'eau dans le bol et programmer 8 mn / Varoma / vit 1. Pendant ce temps, répartir la farce entre les maquereaux et refermer les poissons avec des piques en bois. Couper les quartiers restants en 2 et les répartir sur les maquereaux avec les lanières de citron. Saler et poivrer.
- Mettre le Varoma en place et cuire les maquereaux 12 mn / Varoma / vit 2.

Croquettes au jambon

Valeur nutritionnelle par portion > 451 kcal • 1870 kJ • 7,8 g de protéines • 15 g de glucides • 39,6 g de lipides

Préparation : 20 mn + Thermomix : 14 mn + Attente : 8 h



Pour 50 morceaux (10 personnes)

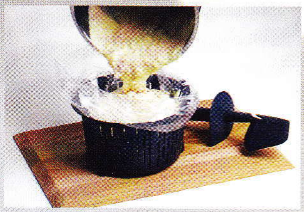
La pâte :

- 150 g de jambon cru bien sec
- 2 œufs durs (gros)
- 50 g d'huile d'olive
- 100 g d'oignons
- 170 g de farine
- 800 g de lait entier à température ambiante
- 1 pincée de noix de muscade en poudre
- Sel
- Poivre

La chapelure :

- 100 g de farine
- 2 œufs
- 50 g de chapelure Thermomix
- 1 000 g d'huile végétale pour la friture

Couper le jambon en morceaux dans le bol et mixer ***5 impulsions de turbo / ⟲***. Débarrasser le jambon dans un récipient et réserver.
Placer les 2 œufs durs dans le bol et les hacher ***2 sec / vit 4***. Débarrasser avec le jambon ; réserver.
Puis verser l'huile, le beurre et l'oignon dans le bol et programmer ***3 mn / Varoma / vit 4***.
Ajouter la farine et programmer ***3 mn / Varoma / vit 2***.
Incorporer le lait, la noix de muscade, le poivre et le sel et cuire ***7 mn / Varoma / vit 4***.
Puis incorporer le jambon et les œufs ***20 sec / ⟲ / vitesse 4*** en aidant de la spatule.



1 Humidifier une plaque de four. Placer un grand sac congélation ou une poche à douille dans le panier de cuisson, y verser la préparation



2 Bien tasser la préparation dans un coin du sac, en couper l'extrémité pour faire une ouverture de 2 cm Ø environ. Former de longs boudins de pâte sur la plaque de four. Puis laisser reposer 8 heures au frais.



3 Le lendemain, découper des tronçons de 4 cm de long environ pour former des croquettes.
Répartir entre 3 assiettes : la farine, les œufs battus à la fourchette et la chapelure.

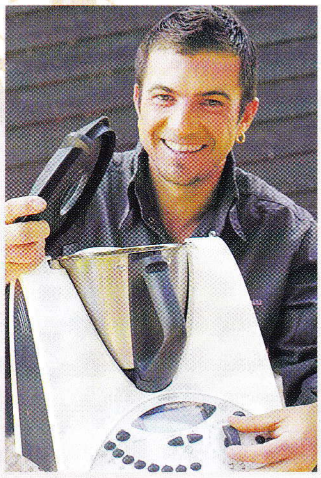


4 Rouler chaque croquette dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure.

Mettre l'huile à chauffer, quand elle est bien chaude, faire frire les croquettes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Conseils Thermomix

Idéales pour un apéritif dînatoire !
Ces croquettes peuvent également se préparer facilement à l'avance pour être congelées.



A propos d'Eric Guérin...

« Je l'ai connu à travers une émission de télévision, l'émission était très belle. Mais le personnage était fascinant, si fascinant qu'en l'écoutant parler, on en aurait presque oublié de regarder les images. Eric est un cuisinier hors pair... mais çà, tout le monde le sait. Eric est aussi un être hors norme, quelqu'un avec qui... on aurait envie de partager quelques séquences de la vie en toute simplicité et franchise. »

Jean-Luc Wahl

Rencontre entre Eric Guérin et Jean-Luc Wahl

Jean-Luc

« Dès notre première rencontre un lien invisible mais solide semble flotter entre nous ; celui du respect mutuel.
Jean-luc c'est la force tranquille habillée d'une bonhomie douce, et accueillante, mais il ne faut pas en rester là, car si on prend le temps d'observer ce grand gaillard, on découvre très vite son œil vif et malicieux qui nous plonge dans une tout autre histoire : alors Mr Wahl, Nounours ou renard ?
Côté cuisine, là aussi derrière son air de ne pas vouloir y toucher, il ose, se jouant de toutes les frontières, il va au bout de ses envies alors j'ai juste envie de lui dire "Continue et pousse les portes !"

Avec un invité de l'est, pour ce numéro de Thermomix, en pleine saison de la chasse et un pirate des fourneaux qui affectionne tout particulièrement les ballades en forêt avec ses amis à 4 pattes, il semblait normal de donner la part belle au gibier.



Loin des polémiques, je pense qu'on peut être chasseur tout en étant amoureux de la vie... Cette passion se traduit chez moi par de très fortes pulsions indomptées, l'envie, voire même le besoin de me fondre dans la nature, de la comprendre, d'en assimiler son fonctionnement, ou celui de l'animal...

La finalité de ce cadeau sauvage ne peut que se terminer par une notion de plaisir partagé autour d'une nouvelle naissance et à travers la cuisine. »

Éric Guérin



Hostellerie de l'Illberg

Restaurant Jean-Luc WAHL

Fermé les lundi et mardi toute la journée

Delphine & Jean-Luc Wahl
17 rue de Lattre de Tassigny
68118 Hirtzbach
Tél. : 0033 (0)3 89 40 93 22
hostelilleberg@orange.fr



Ou comment nos chefs réinventent les classiques...



Fines Rillettes de Colvert au Muscadet

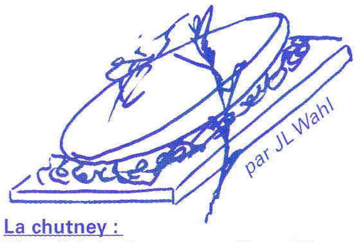
d'Eric Guérin

Préparation : 10 mn + Thermomix : 1 h 30 mn + Attente : 8 h

Garniture aromatique et canard :
200 g de gras de porc
1 oignon
1 carotte
100 g de céleri branche
2 gousses d'ail
600 g de chair de colvert désossé
1 pincée de romarin
1 feuille de laurier
Sel
Poivre
200 g de Muscadet
200 g d'eau minérale
1 c. à soupe de cognac
1 c. à soupe de salicornes au vinaigre

- Découper le gras de porc en cubes et le placer au froid pendant 20 mn pour rendre la viande plus dure.
- Couper l'oignon en 2, la carotte en 3, le céleri en tronçons. Peler l'ail.
- Déposer 100 g de lard frais dans le bol et mixer 10 sec / vitesse 6. Débarrasser dans un récipient. Renouveler l'opération avec le lard restant.
- Ajouter la première partie de lard haché dans le bol, puis programmer : 10 mn / Varoma / ↺ / 🥄 pour faire fondre le lard.
- Dans le panier de cuisson, placer la chair de canard, la garniture aromatique, une pincée de romarin, le laurier, le sel et le poivre et mouiller avec le muscadet, laisser mijoter 30 mn / Varoma / ↺ / 🥄 en prenant soin de retirer le gobelet, jusqu'à réduction des deux tiers du liquide.
- Compléter alors avec l'eau minérale et laisser encore mijoter tranquillement 60 mn / 90° / vitesse 3. Programmer à nouveau 30 mn / 90° / vitesse 3 (la viande doit alors être fondante).
- Retirer les aromates (herbes). Emietter le colvert dans le bol pendant 5 sec / ↺ / vitesse 4.
- Verser le cognac et les salicornes, mélanger 10 sec / ↺ / vitesse 2,5.

Conserver au frais, puis servir avec du pain de campagne grillé ou de la brioche.



Tartine de perdreau, aux saveurs de l'Avent

de Jean-Luc Wahl

Préparation : 15 mn + Thermomix : 42 mn

La chutney :
70 g d'abricots secs moelleux dénoyautés
70 g de figues moelleuses
70 g de raisins blonds secs
70 g de pruneaux d'Agen dénoyautés
70 g de framboises congelées
70 g de vinaigre balsamique
Les perdreaux :
40 g d'échalote
20 g de Kirsch
0,5 c. à café d'épices à pain d'épices
300 g de fond de gibier (ou fond de veau reconstitué)
4 suprêmes de perdreau sans peau
4 belles tranches de pain de campagne

- La chutney : Couper tous les fruits en brunoise* dans le bol, ajouter le vinaigre et laisser compoter 15 mn / 60° / ↺ / 🥄, ôter le gobelet. Débarrasser dans un récipient.
- Les perdreaux : Eplucher les échalotes et les mettre dans le bol, hacher 5 sec / vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Verser le reste des ingrédients (sauf les suprêmes) dans le bol, amener à ébullition 8 mn / Varoma / vitesse 2.
- Disposer les suprêmes dans le Varoma, mettre le varoma en place et programmer 18 mn / Varoma / vitesse 2.
- En fin de cuisson, passer le jus, faire griller les tranches de pain. Tartiner le pain de chutney, poser un suprême par tartine et napper d'un filet de sauce.

**Brunoise : petits dés de 5 mm environ*



Compotée de lièvre au lait de pomme de terre

de Jean-Luc Wahl

Préparation : 10 mn + Thermomix : 1h 06 mn

La compotée de lièvre :
100 g de beurre 1/2 sel de Guérande
100 g d'huile de noix
100 g de cerneaux de noix
300 g de chair de lièvre (cuisse)
Le lait de pomme de terre :
160 g de lait 1/2 écrémé
100 g de beurre 1/2 sel de Guérande
300 g de pommes de terre cuites coupées en petits dés

- La compotée de lièvre : Couper le lièvre en petits morceaux, les placer dans le bol avec le reste des ingrédients et cuire pendant 60 mn / 100° / vitesse 2.
- A la fin de la cuisson, mixer 45 sec / vitesse 10. Débarrasser dans un récipient et conserver au chaud.
- Le lait de pomme de terre : Rincer le bol. Verser le lait et le beurre coupé en morceaux dans le bol et faire chauffer 4 mn / 90° / vitesse 1.
- Ajouter les dés de pommes de terre et mixer 50 sec / vitesse 10.
- Montage : dans un verre haut, alterner les couches de compotée de lapin et de lait de pomme de terre. Servir aussitôt.

Ou comment nos chefs réinventent les classiques...



Fines Rillettes de Colvert au Muscadet

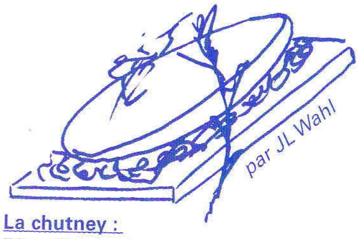
d'Eric Guérin

Préparation : 10 mn + Thermomix : 1 h 30 mn + Attente : 8 h

Garniture aromatique et canard :
200 g de gras de porc
1 oignon
1 carotte
100 g de céleri branche
2 gousses d'ail
600 g de chair de colvert désossé
1 pincée de romarin
1 feuille de laurier
Sel
Poivre
200 g de Muscadet
200 g d'eau minérale
1 c. à soupe de cognac
1 c. à soupe de salicornes au vinaigre

- Découper le gras de porc en cubes et le placer au froid pendant 20 mn pour rendre la viande plus dure.
- Couper l'oignon en 2, la carotte en 3, le céleri en tronçons. Peler l'ail.
- Déposer 100 g de lard frais dans le bol et mixer 10 sec / vitesse 6. Débarrasser dans un récipient. Renouveler l'opération avec le lard restant.
- Ajouter la première partie de lard haché dans le bol, puis programmer : 10 mn / Varoma / / pour faire fondre le lard.
- Dans le panier de cuisson, placer la chair de canard, la garniture aromatique, une pincée de romarin, le laurier, le sel et le poivre et mouiller avec le muscadet, laisser mijoter 30 mn / Varoma / / en prenant soin de retirer le gobelet, jusqu'à réduction des deux tiers du liquide.
- Compléter alors avec l'eau minérale et laisser encore mijoter tranquillement 60 mn / 90° / vitesse 3. Programmer à nouveau 30 mn / 90° / vitesse 3 (la viande doit alors être fondante).
- Retirer les aromates (herbes). Emietter le colvert dans le bol pendant 5 sec / / vitesse 4.
- Verser le cognac et les salicornes, mélanger 10 sec / / vitesse 2,5.

Conserver au frais, puis servir avec du pain de campagne grillé ou de la brioche.



Tartine de perdreau, aux saveurs de l'Avent

de Jean-Luc Wahl

Préparation : 15 mn + Thermomix : 42 mn

La chutney :
70 g d'abricots secs moelleux dénoyautés
70 g de figues moelleuses
70 g de raisins blonds secs
70 g de pruneaux d'Agen dénoyautés
70 g de framboises congelées
70 g de vinaigre balsamique

Les perdreaux :
40 g d'échalote
20 g de Kirsch
0,5 c. à café d'épices à pain d'épices
300 g de fond de gibier (ou fond de veau reconstitué)
4 suprêmes de perdreau sans peau
4 belles tranches de pain de campagne

- La chutney : Couper tous les fruits en brunoise* dans le bol, ajouter le vinaigre et laisser compoter 15 mn / 60° / / , ôter le gobelet. Débarrasser dans un récipient.
- Les perdreaux : Eplucher les échalotes et les mettre dans le bol, hacher 5 sec / vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Verser le reste des ingrédients (sauf les suprêmes) dans le bol, amener à ébullition 8 mn / Varoma / vitesse 2.
- Disposer les suprêmes dans le Varoma, mettre le varoma en place et programmer 18 mn / Varoma / vitesse 2.
- En fin de cuisson, passer le jus, faire griller les tranches de pain. Tartiner le pain de chutney, poser un suprême par tartine et napper d'un filet de sauce.

**Brunoise : petits dés de 5 mm environ*



Compotée de lièvre au lait de pomme de terre

de Jean-Luc Wahl

Préparation : 10 mn + Thermomix : 1h 06 mn

La compotée de lièvre :
100 g de beurre 1/2 sel de Guérande
100 g d'huile de noix
100 g de cerneaux de noix
300 g de chair de lièvre (cuisse)

Le lait de pomme de terre :
160 g de lait 1/2 écrémé
100 g de beurre 1/2 sel de Guérande
300 g de pommes de terre cuites coupées en petits dés

- La compotée de lièvre : Couper le lièvre en petits morceaux, les placer dans le bol avec le reste des ingrédients et cuire pendant 60 mn / 100° / vitesse 2.
- A la fin de la cuisson, mixer 45 sec / vitesse 10. Débarrasser dans un récipient et conserver au chaud.
- Le lait de pomme de terre : Rincer le bol. Verser le lait et le beurre coupé en morceaux dans le bol et faire chauffer 4 mn / 90° / vitesse 1.
- Ajouter les dés de pommes de terre et mixer 50 sec / vitesse 10.
- Montage : dans un verre haut, alterner les couches de compotée de lapin et de lait de pomme de terre. Servir aussitôt.



Des vieux bouts de fromages qui « chmoutent » dans le frigo et des envies de pâte croustillante nous allèchaient... nous avons presque tout mis dans le Thermomix et ??...
Voilà le résultat : un roulochmoute ou un roulé feuilleté à nos fromages préférés et doré à souhait !

L'atelier de Mixie



Le "Roulochmoute" géant

Valeur nutritionnelle par portion > 464 kcal • 22 protéines • 24 g de glucides • 32 g de lipides

Préparation : 20 mn + Thermomix : 30 sec + Cuisson au four : 35 mn



Les ingrédients pour 4 à 6 parts

La pâte feuilletée :
- 60 g de beurre congelé en morceaux
- 150 g de farine
- 100 g de fromage frais ou ricotta ou petit suisse
- 4 pincées de muscade
- 2 pincées de sel

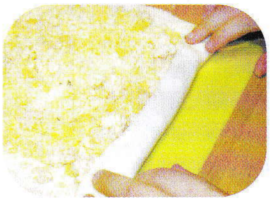
La garniture :
- 70 g de Munster
- 70 g de vieux Gouda
- 70 g de Comté
- 30 g de Parmesan
- Du thym
- Du lait

Ustensiles supplémentaires
- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 plaque en silicone
- 1 pinceau de cuisine

- La pâte : 1 h avant, coupe le beurre en petits morceaux dans un petit sac de congélation et place le sac au congélateur.
- Puis mets tous les ingrédients de la pâte dans le bol et mixe pendant 10 sec / vitesse 6. Si la pâte est un peu collante, ajoute un peu de farine. Roule la pâte en boule.
- Farine le plan de travail et étale la pâte très finement. Pose la pâte sur la plaque silicone (ou la plaque sur la pâte), découpe le surplus de pâte en suivant les bords avec une roulette ou un couteau pointu. Place au réfrigérateur le temps de préparer la garniture.



- La garniture : Demande à un adulte de préchauffer le four à 160°, chaleur tournante.
- Coupe les fromages en morceaux. Place le munster dans le bol et hâche-le 5 sec / vitesse 5. Transfère dans un bol.
- Puis fais la même chose avec le comté.
- Mets les morceaux de vieux Gouda dans le bol et mixe 5 sec / vitesse 7.
- Fais la même chose avec le parmesan.
- Sors la pâte du réfrigérateur, parsème la surface de miettes de fromages et de thym.
- Puis commence à enrouler la pâte avec les doigts et pince un peu ; puis soulève la plaque en silicone pour que la pâte s'enroule toute seule. Magique !





- Passe la surface du roulochmoute au pinceau trempé dans du lait. Puis demande à un adulte de placer le roulochmoute au four pendant 35 mn à 160°.

Le Mixie Plus



Mixe les fromages à pâte dure 5 sec / vitesse 7.
Mixe les fromages à pâte molle pendant 5 sec / vitesse 5.
Les fromages à pâte molle : *Munster, Camembert, Mont d'or, feta...*
Les fromages à pâte dure : *Parmesan, vieux Comté, baby bel...*

Variante : Utilise les fromages de ton choix et ajoute des dés de tomate, des feuilles d'épinard ou des pommes coupées en petits dés.

Super facile à faire ! Pour un goûter d'anniversaire ou en entrée avec de la salade.



Bon appétit !